

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne Cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
A-2-21, Jalan Kuchai Maju 2
Kuchai Entrepreneurs Park
Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Saber cómo:
**Elaborar
pan y
panecillos
con eficacia.**



¿Qué es lo que caracteriza a RONDO? Experiencia y pasión.



Desde hace más de 60 años, RONDO desarrolla y fabrica máquinas e instalaciones de alta gama para elaborar productos de pastelería y panadería de todos los tipos.

La exitosa historia de RONDO empezó en un pequeño taller de Burgdorf (Suiza) en los años 50. Gustav A. Seewer inventó la primera laminadora de masa, y con esta idea revolucionaria puso los cimientos del actual grupo RONDO, con presencia en todo el mundo.



Las modernas instalaciones de producción y naves de montaje, la elevada tasa de producción propia y la experiencia y el esmero de nuestros empleados le garantizan máquinas e instalaciones de la más alta calidad. En la sede principal de Burgdorf (Suiza) fabricamos principalmente las máquinas para la producción artesanal y semiindustrial, mientras que en la localidad italiana de Schio se fabrican las instalaciones industriales. 10 sucursales y nuestra densa red de servicio y distribución proporcionan una excelente atención a los clientes en todo el mundo.



¿Qué hace que RONDO sea único? Nuestra promesa de hacer más por usted.

RONDO. Dough-how & more.

“Dough-how” es una creación propia formada por las palabras inglesas *dough* (masa) y *know-how* (conocimientos especializados/experiencia). Expresa nuestra combinación única de conocimientos especializados y décadas de experiencia en cuanto a masa y técnica.

Con nuestros conocimientos y nuestra experiencia —nuestro “Dough-how”— cubrimos los requisitos específicos de la fabricación de los panes y panecillos más variados. Creamos soluciones a medida adaptadas al tipo de masa, grado de automatización y cantidad de producción. Nuestro amplio surtido de máquinas e instalaciones cubre desde las necesidades del panadero artesanal hasta las de los fabricantes industriales de todo el mundo.

Con “& more” prometemos a nuestros clientes de todo el mundo hacer “más” por ellos. Por ejemplo más beneficios, dándole un “plus” en servicios y prestaciones. Más seguridad con un “plus” de fiabilidad. Más eficiencia con un “plus” de productividad. Más eficacia con un “plus” en velocidad de reacción. Sólo su imaginación podrá poner un límite a este “plus”.





Alimentación automática

En el caso de cantidades de producción pequeñas, la masa se sigue depositando a menudo manualmente. Alimete su línea RONDO automáticamente con las formadoras de banda de masa Smart Feeder y MIDOS: soluciones económicas para grandes capacidades. También se pueden complementar con una cinta transportadora alta y una tolva de porcionamiento.



Dar forma con cuidado a la banda de masa

Para cada requisito, la solución apropiada de RONDO: ya sea con Smart Feeder o con MIDOS, su masa se moldeará con cuidado en una banda homogénea.



Para aumentar el volumen de los panecillos, puede plegar la banda de masa de forma parecida al proceso de laminado.



Panecillos cortados



Ya sean cuadrados, en forma de diamante, triangulares o rectangulares: sus panecillos se cortan con exactitud, de forma separada y automática sobre bandejas.

Panecillos con semillas



Enriquezca sus panecillos con granos y semillas. Los dispensores gruesos de RONDO pueden cubrir de semillas sus panecillos por la cara superior e inferior.

Panecillos largos



Las unidades de moldeo alargado RONDO elaboran automáticamente y con fiabilidad panecillos para bocata y minibaguettes a partir de piezas de masa.

Panecillos redondos



Con el RONDO Cup Rounder, el módulo automático de moldeo redondo, producirá panecillos perfectamente redondos tanto en la RONDO Smart Bread Line como en la ASTec Bread Line.

Barras enrolladas



Barras saladas, con semillas y tipo brezel: la Smart Bread Line, en combinación con la Curl & More, enrolla trozos de masa triangulares, rectangulares, cuadrados, en forma trapezoidal y de rombo para dar forma a barras alargadas de pan o en forma de croissant.

Panes dulces



Puede fabricar automáticamente un amplio surtido de panes y panecillos dulces, por ejemplo con trocitos de chocolate o pasas.

Ciabatta & foccacia



Nuestras soluciones procesan con cuidado y eficiencia también masa muy blanda y muy hidratada, conservando la estructura de la masa.

Hogazas redondas y alargadas



Con la RONDO BrotStar y otras líneas RONDO elaborará automáticamente hogazas de pan alargadas y redondas a partir de masas de trigo y centeno.

Panes artesanales



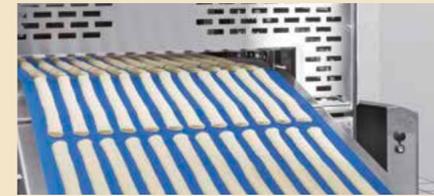
¡Cause la mejor impresión! Entusiasme a sus clientes con panes especiales como coronas de pan o panes en forma de raíz.

Baguettes moldeadas



Ya sean baguettes tradicionales o puntiagudas, RONDO ofrece diferentes soluciones para la fabricación de este apreciado pan francés.

Baguettes cortadas



Para la fabricación de baguettes cortadas con extremos rectos, oblicuos o redondeados, dispone de diversas soluciones: desde la producción automática hasta la industrial con eliminación automática de restos de masa.

Pita y otros panes planos



Con la Smart Bread Line producirá con facilidad y eficiencia panes planos o para rellenar.

Pan de molde



RONDO le ofrece instalaciones potentes para la fabricación de pan de molde y para sándwich. Con el innovador Radical Bread Process producirá pan de molde especialmente blando y blanco.

Pan relleno



¡El relleno es decisivo! Rellene sus panes y panecillos de los más variados rellenos con el RONDO Encruster.

Formas de pan especiales



Esto es posible gracias a diferentes moldes decorativos de estampado: impresión a sus clientes con panes en forma de hombrecito, animal o incluso de pelota. Su creatividad apenas tiene límites.

Naan



Con la Smart Bread Line elaborará el apreciado pan indio naan de forma económica y fiable.

Lavash y otros panes similares



RONDO ofrece diferentes soluciones para la producción de Lavash y otros panes planos y finos en las formas más variadas.

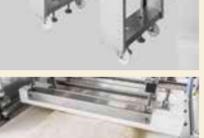
Pan crujiente



Experimente la variedad y elabore en las máquinas RONDO las formas más diversas de pan crujiente sueco (denominado knäckebröd), con o sin semillas.

Optimizar la estructura de la masa

Complete su Smart Bread Line con la RONDO Dough Structure Optimiser y mejore la estructura de su banda de masa. Gracias al cuidadoso procesamiento, homogeneizará la prosiadad y aumentará así la precisión en el peso de sus productos de pastelería y panadería.



Depositado automático

Sea cual sea la base donde desee depositar sus panes, panecillos, baguettes o panes de molde (en bandejas, en moldes o directamente sobre la banda de fermentación de horneado), RONDO ofrece soluciones eficientes para cada producto.



¿Qué panes y panecillos desea fabricar? Aquí encontrará la solución adecuada.

Soluciones RONDO para la fabricación de pan y panecillos.	BrotStar	Cut & Check	Smart Bread Line	ASTec Bread Line
Panecillos cortados		●	●	●
Panecillos con semillas		○	●	●
Panecillos largos		○	●	●
Panecillos redondos		○	●	●
Barras enrolladas			●	●
Panes dulces		●	●	●
Ciabatta & foccacia		●	●	●
Hogazas redondas y alargadas	●	○	●	●
Panes artesanales		○	○	○
Baguettes moldeadas		○	●	●
Baguettes cortadas		●	●	●
Pita y otros panes planos			●	●
Pan de molde			●	●
Pan relleno			●	●
Formas de pan especiales			●	●
Naan			●	●
Lavash y otros panes similares			●	●
Pan crujiente			●	●
● Posibilidad de fabricación automática ○ Se requieren pasos de trabajo manuales				
Sujeto a modificaciones técnicas.				

Cut & Check para panes y panecillos de peso exacto



- Capacidad: 75 – 675 kg/h
- Margen de peso: 80 – 1350 g
- Max. hidratación: superior al 80 %

La nueva Cut & Check forma la banda de masa y la corta en porciones pesadas con precisión. El sistema de precisión de pesado mediante control de tiempo, asegura una alta precisión de peso en los productos finales.

BrotStar para hogazas redondas y alargadas



- Capacidad: 300 – 1200 kg/h
- Margen de peso: 300 – 1700 g
- Max. hidratación: superior al 70 %

Un principio de funcionamiento que convence: gracias a su canal de moldeo, los panecillos redondos son realmente redondos, como hechos a mano. Y debido a su moldeo en sentido contrario, los extremos de los panes alargados son rectos.

Smart Bread Line Flexibilidad para panes y panecillos cortados y moldeados



- Capacidad: 150 – 1500 kg/h
- Margen de peso: 25 – 1500 g
- Max. hidratación: superior al 80 %

La Smart Bread Line es la solución flexible y multifuncional para la fabricación de panes y panecillos, así como muchos otros productos de pastelería y panadería. La Smart Bread Line consta de una Smartline y una línea de producción de pastelería y panadería acoplada a continuación. La Smartline extiende con cuidado la masa, ya sea blanda o firme, en una banda homogénea. A continuación, en la línea de producción de pastelería y panadería, se moldean los panes y panecillos. Al mismo tiempo, se puede equipar de forma flexible con unidades de enrollado o moldeo, distribuidores de semillas y otros dispositivos adicionales.

ASTec Bread Line Rendimiento para panes y panecillos cortados y moldeados



- Capacidad: 500 – 5000 kg/h
- Margen de peso: 25 – 4500 g
- Max. hidratación: superior al 80 %

Con montaje modular e individual: así es como cubre sus necesidades la ASTec Bread Line industrial. Combina un elevado rendimiento de producción con un procesamiento cuidadoso de la masa y es apropiada para la fabricación automática de todo tipo de panes y panecillos. Como todas las líneas industriales ASTec, la ASTec Bread Line también dispone de un diseño moderno y limpio.